

Gerösteter Blumenkohl mit Auberginencreme

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

5 Auberginen
4 EL Rapsöl
1 TL Kurkuma
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL Cumin
1 Knoblauchzehe
5 g Ingwer
1 Blumenkohl
60 ml Rapsöl
100 g Kichererbsen
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver edelsüß
1/2 Granatapfel

1. Den Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Auberginen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen und mit 3 EL Rapsöl benetzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 5 Minuten im Ofen backen. Danach das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen und in eine Schüssel geben. (Aufpassen, die Auberginen sind noch heiß). Das Ganze mit Kurkuma, 2 EL Sojasauce, Cumin, Knoblauch und Ingwer fein mixen.

3. Blumenkohl waschen, den Strunk herausschneiden und in große Röschen zerteilen. In einer Pfanne mit 60 ml Rapsöl anbraten und 2 EL Sojasauce würzen.
4. Kichererbsen in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abwaschen. In einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl anbraten. Mit Tomatenmark und Paprikapulver abschmecken.
5. Granatapfelkerne herauslösen. Den gerösteten Blumenkohl mit Kichererbsen, Auberginencreme und Granatapfelkernen anrichten.

Guten Appetit!